salton®

gaufrier de style belge

Mode d'emploi

Modèle WM1075

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lorsqu'on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes:

1. Lire toutes les instructions.
2. **NE PAS** toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Pour prévenir les secousses électriques, NE PAS immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire quand l'appareil est utilisé par ou près des enfants. Ne pas permettre aux enfants de jouer avec l'appareil.
5. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les facultés physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles soient sous la surveillance d'une personne responsable qui les guidera dans l'utilisation de l'appareil.
6. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Laisser refroidir avant de mettre ou d'enlever des pièces et avant de nettoyer l'appareil.
7. **NE PAS** faire fonctionner l'appareil avec un cordon ou une fiche endommagé, si l'appareil fonctionne mal ou après que l'appareil ait été endommagé. Retourner l'appareil à Salton pour être examiné, reparé ou ajusté. Tout entretien, autre que le nettoyage, doit être exécuté par un représentant autorisé. Voir la Section « Garantie ».
8. L'usage d'accessoires non recommandés par Salton peut présenter des dangers.
9. **NE PAS** utiliser cet appareil à l'extérieur.
10. **NE PAS** laisser le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
11. **NE PAS** placer cet appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni dans un four chaud.
12. Déplacer avec grand soin un appareil qui contient de l'huille chaude our d'autres liquides chauds.
13. NE PAS déplacer l'appareil lorsqu'il est encore chaud.
14. Avant de brancher ou de débrancher l'appareil, s'assurer que toutes les commandes soient à la position « Off ».
15. Toujours débrancher l'appareil après usage et le laisser refroidir avant de le nettoyer et de le ranger.
16. Toujours placer l'appareil sur une surface résistante à la chaleur.

17. **ATTENTION :** Cet appareil dégage de la chaleur lorsqu'il fonctionne. Des précautions s'imposent afin d'éviter les risques de brûlures, de feu ou d'autres dommages à la propriété causés en touchant les côtés ou le dessus de l'appareil quand celui-ci est en circuit ou pendant qu'il refroidit.
18. **NE PAS** utiliser l'appareil à d'autre fin que celle pour laquelle il a été conçu.
19. **NE PAS** laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonction.
20. **NE PAS** toucher les parties métalliques de l'appareil lorsqu'il est en circuit. Elles peuvent devenir très chaudes

CONSERVER CES DIRECTIVES

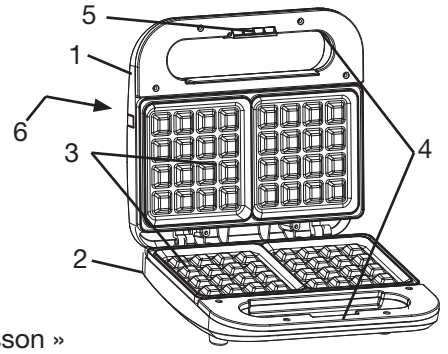
USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

FICHE DE MISE À LA TERRE

Pour réduire les risques de chocs électriques, cet appareil est muni d'une fiche à la terre (2 branches et une tige). Si la fiche ne s'insère pas à fond dans la prise de courant, consulter un électricien compétent. Ne pas modifier la fiche en aucune façon et ne pas utiliser un adaptateur.

DESCRIPTION DES PIÈCES

1. Couvercle
2. Base
3. Plaques de cuisson
4. Poignées
5. Agrafe de verrouillage
6. Voyants lumineux :
   - lumière rouge « en fonction »
   - lumière verte « prêt pour la cuisson »
   (non illustré)



AVANT LE PREMIER USAGE

1. Lire attentivement toutes les instructions et les conserver pour pouvoir y référer.
2. Enlever tout matériel d'emballage.
3. Bien nettoyer les plaques de cuisson avec une éponge ou un linge passé à l'eau chaude. **NE PAS IMMERGER L'APPAREIL DANS**

L'EAU ET NE PAS LAISSER COULER L'EAU SUR LA SURFACES DE CUISSON.

4. Essuyer avec un linge ou un essuie-tout en papier.

MODE D'EMPLOI

1. Brancher l'appareil dans une prise de 120 V AC. Le voyant lumineux rouge s'allume.
2. Fermer le couvercle et attendre que l'appareil soit pré-chauffé et que le voyant vert s'allume.
3. Verser 1/3 tasse (85 ml) de mélange à gaufres dans le centre des plaques quadrillées.
4. Fermer le couvercle.

   IMPORTANT: NE PAS ENGAGER LE FERMOIR DURANT LA CUISSON. Ceci empêche les gaufres de gonfler.

   Agrafe de verrouillage:
   Appuyer sur le dessus du Agrafe de verrouillage pour déverrouiller l'appareil et pour s'en servir.
   Appuyer sur le dessous du Agrafe de verrouillage pour verrouiller l'appareil et pour l'entreposer.
5. Faire cuire les gaufres pendant environ 3 minutes. Ne pas ouvrir le Gaufrier durant le première minute de cuisson. Les gaufres sont prêtes quand la vapeur a fini de s'échapper.
6. Une fois les gaufres cuites, les retirer de l'appareil avec soin en s'assurant de ne pas toucher la surface de cuisson avec des objets aigus, pointus ou de métal, afin de ne pas endommager la surface non-adhésive. Pour retirer les gaufres, utiliser des ustensiles de plastique ou de bois.
7. Suivre les étapes 2 à 5 pour faire d'autres gaufres. Débrancher la fiche de la prise murale lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
8. **REMARQUE :** Toutes les parties de l'appareil, à l'exception de la poignée, seront très chaudes durant et après la cuisson. Ne pas toucher aucune partie de l'appareil, sauf la poignée, avant que l'appareil soit refroidi.

CONSEILS PRATIQUES

- Toujours pré-chauffer le gaufrier avant de l'utiliser.
- Verser 1/3 tasse (85 ml) de mélange à gaufres dans le centre des plaques quadrillées.
- Les gaufres peuvent être cuites à l'avance. Les préparer selon la recette et les laisser refroidir sur un treillis pendant environ 10 minutes. Mettre au congélateur pour jusqu'à 2 semaines. Les gaufres peuvent être réchauffées dans un grille-pain ou un four/grille-pain.

- Un reste de mélange à gaufres peut être gardé au réfrigérateur jusqu'à 3 jours.
- N.B.: Ne jamais engager le fermoir durant la cuisson.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. S'assurer que l'appareil soit débranché et complètement refroidi avant de le nettoyer.
2. Essuyer les plaques de cuisson avec un essuie-tout ou un linge doux. **NE PAS IMMERGER L'APPAREIL DANS L'EAU ET NE PAS LAISSER COULER L'EAU SUR LA SURFACES DE CUISSON.** Si la garniture s'est répandue sur les plaques de cuisson, verser un peu d'huile sur la tache et laisser reposer de 5 à 10 minutes. Essuyer avec un essuie-tout.
3. Nettoyer l'extérieur de l'appreil avec un linge doux trempé dans une eau chaude savonneuse.
4. Éponger avec un linge doux.
5. Essuyer les surfaces avec un linge ou un essuie-tout en papier.
6. Tout entretien, autre que le nettoyage, doit être exécuté par un représentant autorisé. Voir la Section « Garantie ».

RECETTES

Gaufres Classiques

Tamiser ensemble dans un grand bol :

1 1/2 tasses	de farine tout usage
1/2 tasse	de fécule de maïs
2 c. à table	de semoule de maïs (optionnel)
1 c. à table	de poudre à pâte
1 c. à thé	de sel

Dans un autre bol, battre :

3	jaunes d'œuf
1 3/4 tasse	de lait
1/2 c. à thé	d'essence de vanille
1/2 tasse (1 bâton)	de beurre doux, fondu

Séparément :

3	blancs d'œuf
2 c. à table	de sucre granulé

Battre pour obtenir des pointes souples, ajouter le sucre et continuer de battre pour obtenir des pointes fermes.

Ajouter le mélange de lait au mélange de farine et mélanger jusqu'à ce

que les ingrédients secs soient mouillés. Ajouter les blancs d'œuf et remuer délicatement. Suivre les étapes de la Section « Mode d'Emploi ».

Donne environ 5 1/2 tasses de mélange

Mélange à Gaufres de Base

Tamiser ensemble dans un grand bol:

2 tasses (500 ml)	de farine tout usage
1 c. à thé (5 ml)	de soda à pâte
1/4 c. à thé (1.5 ml)	de sel
2 c. à table (30 ml)	de sucre

Dans un autre bol mélanger:

2	jaunes d'oeuf battus
2 tasses (500 ml)	de lait
1/3 tasse (85 ml)	de beurre fondu

Séparément:

Battre 2 blancs d'oeuf jusqu'à ce qu'ils soient fermes.

Former un puits au centre des ingrédients secs et ajouter le mélange d'oeufs et de lait. Mélanger en quelques tours rapides; le mélange sera un peu grumeleux. Ajouter les blancs d'oeuf en remuant doucement. Suivre les instructions de la Section "Mode d'Emploi".

Donne 16 gaufres

Gaufres "Rapide"

2	oeufs
3/4 tasse (180 ml)	de lait
2 c. à table (30 ml)	d'huile végétale
1 tasse (250 ml)	de farine
1 1/2 c. à thé (8 ml)	de poudre à pâte
1 1/2 c. à thé (8 ml)	de sucre
1/2 c. à thé (3 ml)	de sel

Dans un bol moyen, battre les oeufs jusqu'à ce qu'ils épaississent. Ajouter le lait et l'huile. Ajouter les ingrédients secs et mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse. Suivre les instructions de la Section "Mode d'Emploi".

Gaufres Au Babeurre

Tamiser ensemble dans un grand bol:

2 tasses (500 ml)	de farine tout usage
1 c. à thé (5 ml)	de soda à pâte
1/4 c. à thé (1.5 ml)	de sel
2 c. à table (30 ml)	(tassées) de cassonade
1/4 c. à thé (1.5 ml)	de cannelle

Dans un autre bol mélanger:

2	jaunes d'oeuf, battus
2 tasses (500 ml)	de babeurre
1/3 tasse (85 ml)	de beurre fondu

Séparément

Battre 2 blancs d'oeuf jusqu'à ce qu'ils soient fermes.

Former un puits au centre des ingrédients secs et ajouter le babeurre et les oeufs. Mélanger en quelques tours rapides; le mélange sera un peu grumeleux. Ajouter les blancs d'oeuf en remuant doucement. Suivre les instructions de la Section "Mode d'Emploi".

Donne environ 14 gaufres

Gaufres aux Oeufs

2/3 tasse (170 ml)	de farine
1/4 tasse (65 ml)	d'eau
4	oeufs séparés
1/2 c. à thé (3 ml)	de sel
	Pincée de poivre noir
2 1/2 c. à table (37 ml)	de beurre fondu ou de graisse de bacon

Mélanger ensemble la farine et l'eau. Dans un autre bol, battre les jaunes d'oeuf jusqu'à ce qu'ils soient jaunes pâle. Ajouter les jaunes d'oeuf à la farine et à l'eau. Ajouter le sel, le poivre et le beurre fondu ou la graisse de bacon. Mettre de côté et laisser reposer pendant au moins une heure. Battre les blancs d'oeuf jusqu'à ce qu'ils soient fermes et les ajouter doucement au mélange. Suivre les instructions de la Section "Mode d'Emploi".

Donne de 2 à 4 gaufres

Gaufres à Dessert

1 tasse (250 ml)	de farine à pâtisserie
1/2 c. à thé (3 ml)	de sel
1 c. à table (15 ml) d	e poudre à pâte
2 1/2 c. à table (37 ml)	de sucre
2	oeufs
1 tasse (250 ml)	de crème
2	blancs d'oeuf

Tamiser ensemble la farine, le sel, la poudre à pâte et le sucre. Battre les oeufs jusqu'à ce qu'ils soient jaunes pâle, ajouter la crème et bien mélanger. Incorporer ce mélange à la farine jusqu'à ce que le tout soit lisse. Laisser reposer pendant au moins une heure. Battre les blancs d'oeuf jusqu'à ce qu'ils soient fermes et les incorporer au mélange. Suivre les instructions de la Section "Mode d'Emploi".

Donne 4 à 8 gaufres

Gaufres faites d'un Mélange Commercial

Les mélanges à gaufres peuvent être utilisés dans le gaufrier

Mélanger:

2 1/2 tasses (625 ml)	de mélange à gaufres
2	oeufs
2 tasses (500 ml)	de lait
1/3 tasse (85 ml)	de beurre fondu ou d'huile végétale

Suivre les instructions de la section "Mode d"Emploi".

La longueur du cordon de l'appareil a été pensée en vue de réduire les risques d'enchevêtrement du cordon ou de chutes causes par ce dernier. Lorsque le cordon n'est pas assez long, on peut utiliser, en respectant les consignes de sécurité qui s'imposent, une rallonge de la même intensité ou plus élevée qu l'appareil. S'il s'agit d'un appareil avec mise à la terre, utiliser une rallonge à 3 fils avec mise à la terre. Ne pas laisser pendre le cordon d'une table ou d'un comptoir. Un enfant pourrait le tirer et trébucher en s'y accrochant

GARANTIE LIMITÉE

La seule preuve d'achat acceptable est le reçu original

Salton Canada garantit que cet appareil devrait être exempt de défectuosités, dans sa composition et sa fabrication, pour une période de deux (2) ans, à partir de la date d'achat. Durant cette période de garantie, le produit défectueux sera réparé ou remplacé ou un remboursement sera effectué, à la seule discrétion de Salton Canada. Tout remboursement à l'acheteur sera basé sur la valeur du produit et sur la période de garantie restante. Toute responsabilité se limite au prix d'achat. Cette garantie s'applique aux usages normaux et ne s'applique pas aux dommages subis durant le transport ou causés à la suite d'une modification faite au produit. La garantie ne couvre pas les dommages causés par accident, abus, négligence, usage commercial ou mauvais entretien. Elle ne couvre pas le verre cassé. Cette garantie n'est pas disponible aux détaillants et autres entreprises commerciales.

Cette garantie ne couvre pas les frais de transport, lesquels sont assumés par le client.

POUR OBTENIR UN SERVICE RAPIDE EN VERTU DE LA GARANTIE :

Communiquez avec l'un des nombreux Centres de Service affichés sur notre site Web à www.salton.com/customer-care

Ou

Emballez soigneusement l'appareil et retournez-le nous. Veuillez inclure

- La preuve d'achat originale
- Le formulaire qui suit dûment complété, accompagné de $12.50 pour frais de transport et de manutention – soit un chèque, un mandat ou une carte de crédit
  (Un chèque personnel retardera le retour de 2 à 3 semaines)

Pour plus de protection, nous vous suggérons d'utiliser un service de livraison assuré, avec la possibilité de suivre le cheminement de l'envoi. Salton Canada n'est pas responsable des dommages subis durant le transport ou pour les colis non livrés.

Cette garantie ne couvre pas les frais de transport, lesquels sont assumés par le client.

Nom _____

Adresse _____

Ville _____ Prov/État _____ Code Postal/Zip _____

No. de tél./jour _____ Adresse courriel _____

Défectuosité du produit : _____

Mode de paiement : Chèque/Mandat ☐ Visa ☐ Master Card ☐

Nom du détenteur : _____ Valide jusqu'à : _____ No. CSV _____

No. de la carte : _____

Pour communiquer avec notre Service à la clientèle :

SALTON CANADA
81A Brunswick,
Dollard-des-Ormeaux, Quebec H9B 2J5
Canada

Téléphone : 514-685-3660 (poste 226)
Courriel : service@salton.com
Fax : 514-685-8300
www.salton.com